

Das mit vier Sternen Superior klassifizierte Hotel „Eibl-Brunner“ ist ein echtes Allroundtalent. Es begeistert mit seiner weitläufigen SPA-Landschaft ebenso wie mit seinen vielfältigen Genusswelten.

Hotel Eibl-Brunner, Frauenau

Emotion Eibl-Brunner

Zu Besuch im Bayerischen Wald und zu Gast im Hotel Eibl-Brunner von Diana und Stefan Brunner in Frauenau. Ein Genuss- und Wohlfühlort auf First-Class-Niveau mit der Vielzahl der Annehmlichkeiten aus Erholen und Erleben, aus Wohlbefinden und vorbildlicher Kulinarik. Ein über Generationen gewachsener Familienbetrieb mit authentischer Liebe und Achtsamkeit zu Natur, Familie und Heimat. Unsere Notizen zum inspirierenden Erstbesuch.

Glaskunst und Gastlichkeit. Eine Melange, die in Frauenau am Fuße des Rachel, dem mit 1.453 m zweithöchsten Berg des Bayerischen Waldes, zu kulturellem und kulinarischem Genuss einlädt. Wir sind zu Gast im Hotel Eibl-Brunner von Diana und Stefan Brunner, die das Traditionshaus in vierter Generation führen. Seit dem Jahr 1895 ist die einstige Gastwirtschaft die Einkehr in dem idyllischen Ort, dessen Historie als Ort der Glasproduktion bis ins Jahr 1420 zurückreicht. Noch heute ist das Glasmacherhandwerk hier beheimatet, etwa mit der Glashütte Valentin Eisch. Frauenau liegt an der Glasstraße, eine der landschaftlich und kulturell reizvollsten touristischen Erlebnisrouten hierzulande. Sie verbindet auf rund 250 Kilometer Länge den Oberpfälzer mit dem Bayerischen Wald und führt hin zu Glashütten, Glasmuseen,

Glasdörfern und Kristallerlebnisswelten. In Frauenau etwa sind die „Gläsernen Gärten“, ein faszinierender Skulpturenpark mit über 20 spektakulären Glasobjekten wie beispielsweise die „Arche II“ von dem aus Frauenau stammenden Künstler Ronald Fischer, verortet. Gleich daneben ist das international einzigartige Glasmuseum Frauenau anzutreffen, in dessen Mittelpunkt ein teils gläsern gearbeiteter Schmelzofen steht. Sehenswert ist auch die Rokoko-Kirche „Mariä Himmelfahrt“, erbaut im Jahr 1759 und zugleich eine der weithin schönsten Sakralbauten Ostbayerns. Und auch mit einem Superlativ kann der Wallfahrtsort im niederbayerischen Landkreis Regen aufwarten: Die Trinkwassertalsperre beeindruckt mit einem der höchstgelegenen Staudämme Deutschlands, exakt vermessen mit 70,5 Meter über der Talsohle. All dies und noch viel mehr an

reizvollen Zielen rund um Frauenau und den Nationalpark Bayerischer Wald gibt es rund ums Jahr zu entdecken.

Gastliche Einkehr seit 1895

Da ist es gut zu wissen, dass mit dem Vier-Sterne-Superior Hotel Eibl-Brunner

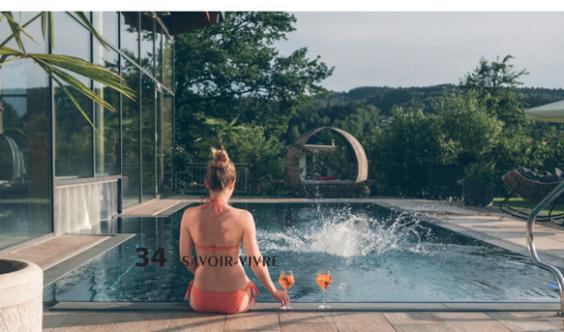
Drei Generationen Familie Brunner auf einem Foto. Diana und Stefan Brunner mit ihren beiden Töchtern Elena und Luisa sowie den Eltern von Stefan Brunner, Doris und Stefan Brunner sen.



HOTELS & RESTAURANTS

ein erstklassig aufgestelltes Wohlfühl- und Genusshotel auf das Angenehmste Quartier bietet. Der „Eibl-Brunner“ ist über die letzten gut 100 Jahre gewachsen, hat sich den touristischen Anforderungen der jeweiligen Zeit mit mutigen Investitionen in die Zukunft angepasst. Doch geblieben ist im Zeitenlauf stets die kompromisslos von Hoteliersfamilie Brunner vorgelebte Gastfreundschaft in Authentizität, Herzlichkeit und Bodenständigkeit. Das unternehmerische Credo „Mein zweites Zuhause“ ist allenthalben erleb- und spürbar in dem First-Class-Domizil, das über 59 fein eingerichtete und großzügig geschnittene Zimmer und Suiten verfügt. Wer hier Logis bezieht, der kommt als Gast und geht als Freund. Wir nennen das nach eigener beglückender Begegnung: Emotion Eibl-Brunner. Seit Anfang Januar 2021 verantworten Diana und Stefan Brunner die Geschicke des weithin auch für seine nachhaltigen Bemühungen um ressourcenschonende Unternehmensführung bekannten Hotels. Sie tun dies mit großer Heimatverbundenheit und verantwortungsvoller, achtsamer Liebe zur kostbaren Natur des Bayerischen Waldes. Ihr Maßstab fürs tägliche Tun ist all das Wertvolle und Schöne ihrer Heimat für ihre beiden Kinder Elena (4) und Luisa (2) zu bewahren. Die Gastgeberfamilie ist omnipräsent und von Herzen kommend Kümmerer der Gäs-

Insgesamt 2.500 groß sind die Wellness-Landschaften rund um den WALD-Spa mit Saunen und Schwimmbecken, wie dem Outdoor-Pool.



Einladend ist die Hotelbar mit ihrem exquisiten Angebot an liquiden Köstlichkeiten.

tewünsche. Diana Brunner (31) ist studierte Betriebs- und Volkswirtschaftlerin, ihr Mann Stefan (30) gelernter Koch und Küchenmeister, mit Stationen beim „Lindenwirt“ (Ausbildung) in Bodenmais, im „Stock Resort“ in Mayrhofen, im „A-ROSA“ in Kitzbühel und in der besternten „Silberdistel“ im Luxusresort „Sonnenalp“ in Ofterschwang. Seit dem Jahr 2017 ist der passionierte Waidmann wieder im elterlichen Betrieb und hat seitdem gemeinsam mit Ehefrau Diana ganz viel angeschoben in Richtung Konsolidierung und zukunftsorientierter Weiterentwicklung. Als waschechter Familienbetrieb sind auch Stefans Eltern Doris und Stefan Brunner unterstützend mit von der Partie. Vater Stefan Brunner ist ein Gastwirt wie er im Buche der Gastlichkeit steht. Mit ganz viel Charme und Herzlichkeit macht er in den heimeligen Gaststuben die abendlichen Honneurs. Und Mutter Doris ist wie Schwiegertochter Diana so etwas wie die gute, zupackende Seele des Familienhotels. Inzwischen arbeiten 72 Beschäftigte in dem zur Kollektion der „Premium-hotels Bayerischer Wald“ gehörenden Ferienhotel. Jüngst wurde das Domizil aufwändig in Teilbereichen aufgefrischt und mit weiteren Annehmlichkeiten ausgestattet. Neue Wohn(t)räume sind im Stammhaus entstanden. 12 Zimmer und Suiten erstrahlen nun mit exklusivem Wohnkomfort und naturnaher, zeitlos elegantem Interior, darunter das WALD Studio, das WALD SPA Studio, die WALD Lounge und die WALD SPA Suiten, die über eine eigene Sauna und andere Faszilitäten mehr verfügen. Die weitläufige Sauna- und Wellnesslandschaft hat einen neuen Anstrich erhalten und ist nun ebenfalls „State of the Art“. Überhaupt wirkt der „Eibl-Brunner“ trotz aller baulicher Erweiterungen wie aus einem Guss. Das WALD SPA fühlt

sich auf einer beeindruckenden Fläche von 2.500 qm mit Signature-Anwendungen der ganzheitlichen Erholung und der konsequenten Verwendung von zertifizierten natürlichen Materialien verpflichtet. Es gibt inhouse eine eigene Waldpädagogin, die für ihre Gäste eine „Wald-Natur-Therapie“ jenseits des weithin bekannten „Waldbadens“ offeriert und auch in Sachen „Food-Coaching“ wird man im „Eibl-Brunner“ bestens beraten. Der WALD SPA umfasst Dampfgrotte, finnische Natursteinsauna, Kräuter-Vital-Sauna und Schwitzstube. Es gibt einen großzügigen Indoorpool mit Schleuse zum Außenpool, Ruhezonen gibt es reichlich drinnen wie draußen. Der Gastgarten ist weitläufig und mit Kuschelinseln und Himmelbetten ausgestattet.

Küchenchef Josef Haidinger

Bei soviel vorgehaltener Wohlfühlqualität darf auch hinsichtlich der kulinarischen Ausrichtung qualitativ Hochwertiges erwartet werden. Und in der Tat ist der „Eibl-Brunner“ ein veritables Genießerhotel mit erstklassigen lukullischen Angeboten rund um den kulinarischen Ferientag. Die entsprechenden Inklusivleistungen sind vielfältig und gipfeln allabendlich in einem feinen fünfgängigen Auswahlmenü. Das wird seit kurzem von Neu-Küchenchef Josef Haidinger verantwortet, der hier bereits seit über 10 Jahren auf unterschiedlichen Posten in der Küche tätig ist und nun von Stefan Brunner zum Küchenchef berufen wurde. Der aus einer böhmischen Familie Stammende hat die Kochlehre in einem typischen böhmischen Wirtshaus absolviert und hat sich ganz der „Nose to Tail“-Philosophie verschrieben. Was Haidinger und seine Brigade allabendlich in den vier Restaurantstuben servieren, ist handwerklich von bester Mach-



Heimelig-elegant eingerichtet sind die Restauraträume im „Eibl-Brunner“. Küchenchef Josef Haidinger und Restaurantleiterin Sandra Leillinger sind Garanten beglückender Genussmomente aus Küche und Service.



art und in der Summe eine hochechtere Freude Jahreszeitenküche. Die bedient sich bevorzugt heimischer Viktualien. So kommt das Wild aus dem eigenen Revier im nahen Böhmerwald. Schussfrisches Rot-, Reh- und Schwarzwild landen so das ganze Jahr über in der Hotelküche. Obst und Gemüse liefert die Firma Kölbl aus Bischofsmas, Eier und Hühner aus Freilandhaltung stammen von einem Bauernhof aus der Nähe von Passau.

Einen engen „Genuss-Kontakt“ gibt es zum „Gut Oberfrauenau“ der Familie von Poschinger, die auf dem Familiensitz nachhaltige Landwirtschaft betreibt und mit großem Erfolg auch Edelbrände produziert. Dass diese liquiden Köstlichkeiten auf der bestens sortierten Getränkekarte stehen, ist selbstverständliches Ergebnis einer emsig von Stefan Brunner betriebenen regionalen Netzwerkoffensive. Für die Zukunft plant der junge

Patron Wegweisendes in der Erweiterung und Pointierung der Genusswelten im „Eibl-Brunner“. Wir sind gespannt darauf und bekunden dem goutierten Verwöhnmenü unsere besondere Wertschätzung und lassen über dem „Eibl-Brunner“ aus dem Stand zwei Sonnen aufgehen, auch weil der Service unter Leitung von Sandra Leillinger äußerst versiert und sympathisch agiert.

Ingo Schmidt

Kostproben von Josef Haidinger



Gemüse-Gazpacho | Graved Lachs | Chili | Kartoffel | Garnele | Joghurteis | Litschi | violette Kartoffel | Kresse | **Kalte Gurkensuppe** | Sauerrahm | Haselnuss | Olivenöl | Radieschen | Dill | Schnittlauch | Amaranth | **Gefüllter Kohlrabi** | Mediterranes Gemüse | Paprikaschaum | Käse | **Bouillabaisse** | Edelfische | Pulpo | Muscheln | Tomaten | Safran | Koriander | Kräuterbaguette [à part] | **Gebatene Kaninchenkeule** | Wurzelgemüse | Spinat | Reise | Tomate | Praline | **Kokosriegel** | Mango | Banane | Zitrone



Ländlich/Fein

Restaurant Eibl-Brunner

Hotel Eibl-Brunner KG

Hauptstraße 18
D-94258 Frauenau
Tel.: +49 (0)9926 9510
info@eibl-brunner.de
www.eibl-brunner.de

Geschäftsführung: Diana und Stefan Brunner
Küchenchef: Josef Haidinger
Restaurantleitung: Sandra Leillinger

Service: Sehr gut
Wein: Sehr gut
Ambiente: Moderne Natürlichkeit